



GASTROLAB
WINE & FOOD EXPERIENCE

A Taste of Love



For the very BEGINNING

Gravlax de somon, cremă de brânză cu hrean, ulei de mărar 170g/ 74 lei
Salmon gravlax, cream cheese with horseradish, dill oil

Tartar de vită cu castraveți murați, muștar Dijon, ou de prepeliță 160g/ 89 lei
Biftec tartare with pickled cucumbers, Dijon mustard, quail egg

Foie gras a la plancha cu brișă și mere caramelizate 160g/ 115 lei
A la plancha seared foie gras, brioche and caramelized apples

The MAIN section

File de biban cu legume mediteraneene și salată rucola 270g/ 98 lei
Sea Bass fillet served with mediterranean vegetables and arugula salad

Mușchi de vită Uruguay cu foie gras, piure de țelină cu trufe și sos bordelaise 270g/ 190 lei
Uruguay beef tenderloin with foie gras, celery purée with truffles and bordelaise sauce

The SWEETEST thing

Nichita Rose 120g/ 40 lei
Mousse de ciocolată cu piper roz, insert de zmeură, blat de cacao cu rom
Chocolate mousse, raspberry insert, cocoa base with rum

Celebrate love along a special cocktail crafted by our bartenders

Passion Fruit Martini 160 ml/ 45 lei
Rom alb, piure de fructul pasiunii, sirop de vanilie
White rum, passion fruit purée, vanilla syrup

To be continued with a short selection from our a la carte menu

For the very BEGINNING

Bruschete cu trufe și parmezan 150g/ 39 lei
Bruschettas with truffles and parmesan

Pate din ficăței de pui, bacon și tonka 130g/ 48 lei
Chicken liver pâté, bacon, tonka

Icre tarama, ceapă roșie, ulei de leuștean 130g/ 45 lei
Roe salad, red onion, lovage oil

Creveți trași la tigaie cu usturoi și ardei iute 220g/ 69 lei
Pan fried shrimps with garlic and hot pepper

PLATOURI to share / PLATTERS to share

Platou de Charcuterie (cârnați de cerb, pastramă de cerb, cârnat picant de porc, salam de mangalița, slănină de mangalița, ceapă roșie, muștar) 250g/ 95 lei
Charcuterie Platter (venison sausages, venison pastrami, pork spicy sausage, mangalica salami, mangalica lard, red onion, mustard)

Platou de brânzeturi românești și internaționale 200g/ 98 lei
Romanian & international cheese variations

Platou vegetarian – bune de întins (hummus, zacuscă, salată de vinete, icre tarama, chipsuri de pâine) 250g/ 57 lei
Vegetarian platter – good to spread (hummus, zacusca, eggplant salad, roe salad, bread chips)

Mix de măslina 20 lei/ 100g
Olive mix

Charcuterie fină *Fine Charcuterie*

Jamon de mangalița maturat 28 luni 110 lei/ 85g
Mangalica ham aged 28 months

Jamon Iberico maturat 28 luni 125 lei/ 85g
Iberico ham aged 28 months

BREAD BASKET

Coș cu pâine servit cu untul casei 200g/ 18 lei
Bread basket and homemade butter

Super-super-super SOUP

Supă de pește și fructe de mare, ușor picantă, pâine prăjită cu usturoi 320g/ 84 lei
Fish and seafood soup, easy spicy, toasted bread with garlic



The MAIN section

Pulpă de rață sous vide, varză roșie călită cu slănină afumată 350g/ 87 lei
Sous vide duck leg, stewed red cabbage with smoked bacon

Secreto Iberico, salată verde, salsa de ierburi aromatice 300g/ 125 lei
Pork Iberico secreto, green salad, aromatic herbs salsa

Antricot de vită de Uruguay (grain-fed), cartofii casei
și salată crocantă, salsa de ierburi aromatice 400g/ 198 lei
*Uruguay beef Rib Eye (grain-fed) with house potatoes
and crunchy salad, aromatic herbs salsa*

Special Selections / Cuts Recommended to Share for Two

Tomahawk de mangalița Ungaria, cartofi confit cu usturoi
și pătrunjel, salată de murături picante, muștar 49 lei/ 100g
*Hungarian mangalica Tomahawk served with confit potatoes
with garlic and parsley and spicy pickle salad, mustard*

Tomahawk de vită de Australia cu os, Black Angus (grain-fed),
acompaniat de salsa de ierburi aromatice, muștar și cartofii casei 59 lei/ 100g
*Black Angus Australian Beef Tomahawk (grain-fed) - bone-in,
served with house potatoes, mustard and aromatic herbs salsa*

Vrăbioară de vită Aberdeen Australia grain-fed, fără os, acompaniat
cu sos de piper verde sau sos Béarnaise și cartofii casei 59 lei/100g
*Beef Sirloin Aberdeen Australia grain-fed, boneless,
served with green pepper sauce or Béarnaise sauce and house potatoes*



River & SEA section

Stridii Speciales Gillardeau No.5 Papillon 16 lei/ buc
Oysters Speciales Gillardeau No.5 Papillon

*Se servesc cu unt și chipsuri de pâine, sos mignonette și lămâie

**Served with bread chips and butter, mignonette sauce and lemon*

*comandă minimă 3 bucăți / **minimum order 3 pieces*

Caracatiță ușor picantă în stil galician, rondele de cartofi și paprika 280g/ 129 lei
Octopus alla gallega, easy spicy, potato slices and paprika

Pește proaspăt gătit în crustă de sare sau la grătar (Întreabă ospătarul)
Fresh fish baked in salt crust or grilled (Ask your waiter)

Biban de mare (Sea Bass), Dorada (Sea Bream) 35 lei/ 100g
Calcan (Turbot), Limbă de mare (Dover Sole) 36 lei/ 100g

*în funcție de disponibilitate / **upon availability*

PASTA & VEGAN

Linguini cu mușchi de vită, ciuperci de pădure și sos de parmezan 300g/ 98 lei
Linguini with beef tenderloin, wild mushroom and parmesan sauce

Linguini cu fructe de mare 300g/ 98 lei
Seafood linguini

Steak de conopidă cu salsa de ardei copt cu nuci și sos de iaurt cu tahini 300g/ 53 lei
Cauliflower steak, baked pepper salsa and yogurt sauce with tahini

The SWEETEST thing

Gălușcă Somlói 150g/ 39 lei
Somlói dumpling

Crème brûlée 120g/ 37 lei
Crème brûlée

Garnituri | Side Dishes

Salată verde | *Green salad* 150g/ 25 lei

Salată rucola, roșii cherry, parmezan | *Arugula salad, cherry tomatoes, parmesan* 150g/ 32 lei

Cartofi confit cu usturoi și pătrunjel | *Confit potatoes with garlic and parsley* 150g/ 30 lei

Cartofi prăjiți | *Homemade french fries* 150g/ 28 lei

Piure de cartofi | *Mashed potatoes* 150g/ 25 lei

Piure de cartofi cu trufe | *Mashed potatoes with truffles* 150g/ 35 lei

Broccolini sotat | *Broccolini sautéed* 100g/ 35 lei

Sparanghel la grill | *Grilled asparagus* 100g/ 35 lei

Murături | *Pickles* 150g/ 25 lei

Cu orice întrebare referitoare la alergeni,
valori calorice, ingrediente utilizate
(inclusiv folosirea eventualelor ingrediente congelate),
adresați-vă personalului de servire.

*For any questions, regarding the allergens,
caloric values, ingredients used
(inclusive of the use of eventually frozen ingredients),
please, ask your server.*

